Œnobois

Gamme Lamothe-Abiet

Copeaux Œnoblend **Fun**

Gourmand et sucré

Des copeaux qui s'adaptent au style de vin souhaité, avec une justesse aromatique encore inégalée. Assemblage de copeaux de chêne Français *Quercus Robur* ou *Quercus Sessiliflora*, et de chêne Américain *Quercus Alba*. Le bois utilisé est sélectionné par nos experts et vieilli naturellement sur parc à l'air libre.

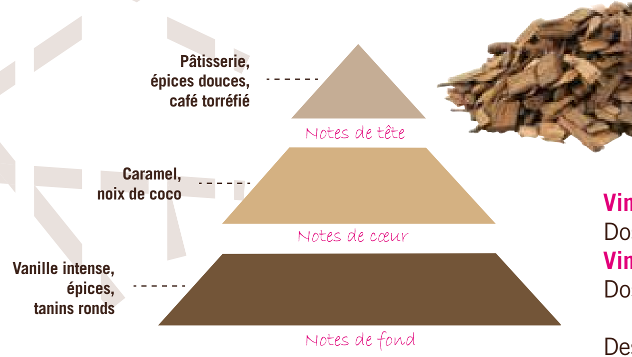
INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

L'assemblage des différentes chauffes et origines de chêne est le résultat d'investigations analytiques et sensorielles menées par notre équipe composée de chimistes, d'aromaticiens et d'œnologues.
Profil sensoriel : gourmand et sucré.

> Les copeaux **Œnoblend Fun** s'utilisent en élevage préférentiellement sur vins rouges mais aussi sur vins blancs et rosés. Ils confèrent aux vins des notes **gourmandes et sucrées.**
> Les copeaux **Œnoblend Fun** s'utilisent aussi au cours des fermentations alcooliques et malolactiques, sur vins blancs, rouges et rosés. Tout en apportant des notes boisées discrètes, **Œnoblend Fun** renforce le volume en bouche et la finale des vins de façon très significative en jouant sur les interactions microorganismes du vin-bois.

LA PYRAMIDE SENSORIELLE

L'approche de la pyramide sensorielle, très utilisée en parfumerie, permet de définir la **famille olfactive** et les **notes perçues.** Appliquée à la création de mélanges de copeaux, elle permet de caractériser la **famille aromatique** avec une **précision inégalée**, en classant les arômes par ordre d'**intensité** et de **volatilité**.



Profils aromatiques, évalués par un jury expert.

DOSES D'EMPLOI

> **Le dosage dépend de l'objectif produit recherché,** il est souhaitable de procéder à des essais ou de consulter votre œnologue conseil.

Vins blancs et rosés :
Doses moyennes de 0,5 à 2 g/L.
Vins rouges :
Doses moyennes de 1 à 4 g/L.

Des kits d'essais sont disponibles sur demande auprès de notre service commercial.

MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

> **Utilisation par immersion directe des filets infusion de copeaux dans le vin ou le moût à traiter.**
> **En fermentation alcoolique ou malolactique :** avant le remplissage de la cuve, il est recommandé d'attacher ou de lester les filets infusion de copeaux au bas de la cuve pour éviter leur remontée en surface. Le **temps de contact** varie en fonction de la durée des fermentations, soit entre 10 jours et 4 semaines.
> **En élevage :** brassages du vin au cours des premières semaines de contact pour favoriser l'extraction et l'homogénéisation. Ces brassages peuvent être couplés à des apports d'oxygène. Suivre les recommandations de votre œnologue conseil. **Temps de contact optimal :** de 4 à 8 semaines, en fonction de la dégustation des vins.

CONDITIONNEMENT

> Sac de 18 kg, contenant 3 filets infusion de 6 kg.

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine hermétiquement clos dans un endroit tempéré et sec, à l'abri de la lumière et à l'écart de produits chimiques (fongicides, pesticides, produits de nettoyage…), de produits à base de chlore, de produits de traitement des bois et de bois traités.

SR 16/05/2013



Lamothe-Abiet
Z.A. Actipolis
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN / BORDEAUX
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92